

WORK SUMMARY AND PLAN

2023



# 焙烤食品制造出口

汇报人：

20XX-01-09

# 目录 CONTENTS

- 焙烤食品概述
- 焙烤食品制造流程
- 焙烤食品出口市场分析
- 焙烤食品制造出口的挑战与对策
- 焙烤食品制造出口的成功案例



01

# 焙烤食品概述

# 定义与分类



## 定义

焙烤食品是以谷物类为基础，利用加热和焙烤工艺制成的食品。



## 分类

根据制作工艺和产品特点，焙烤食品可以分为面包、蛋糕、饼干等不同类型。

# 焙烤食品的特点

01



**低油低糖**



焙烤食品通常采用低油、低糖或无油、无糖的配方，更符合现代人对健康饮食的需求。

02



**口感多样**



焙烤食品的口感多样，从松软到酥脆，可以满足不同消费者的口味偏好。

03



**营养价值高**



焙烤食品含有丰富的膳食纤维、维生素和矿物质，具有较高的营养价值。



# 烘焙食品的市场现状



## 市场规模

全球烘焙食品市场规模持续增长，尤其在亚洲市场，由于人口众多和消费水平的提高，市场规模不断扩大。

## 出口情况

中国烘焙食品制造出口规模逐年增长，主要出口至欧洲、北美等地区，产品品质和口感受到国际市场的认可。

## 竞争格局

烘焙食品市场竞争激烈，国内品牌通过技术创新和品质提升，逐渐在市场上占据一席之地，与国际品牌展开竞争。

02

焙烤食品制造流程



# 原料选择与采购

## ● 面粉

选择优质小麦粉，确保面粉的筋度、白度和烘焙性能。

## ● 酵母

选用活性高、发酵力强的酵母品种，以确保面团的发酵效果。

## ● 糖、盐、油脂

选用符合国家标准的优质糖、盐和油脂，以保证焙烤食品的口感和品质。







# 配料与搅拌

## 配料比例

根据产品配方，准确称量各种原料，确保配料比例的准确性。

## 搅拌时间与温度

控制搅拌时间和温度，使各种原料充分混合均匀，同时避免面筋过度损伤。





# 成型



## 面团成型

将搅拌好的面团揉捏成所需的形状，如圆形、长条形等。

## 表面处理

对面团表面进行适当处理，如划痕、刷油等，以提高焙烤食品的外观和口感。



# 烘焙



## 温度控制

根据不同烘焙食品的要求，合理控制烘焙温度，以保证食品的烘焙效果。

## 烘焙时间

根据食品的大小和形状，设定合适的烘焙时间，确保食品熟透且不过度焦黄。



# 冷却与包装

## 自然冷却

将刚出炉的焙烤食品放置在铁架上自然冷却，以避免食品内部产生湿气，影响口感。

## 包装

选用适当的包装材料和方式，对冷却后的焙烤食品进行密封包装，以确保食品的卫生安全和延长保质期。

03

## 焙烤食品出口市场分析

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/536134125114010143>